



Torta de frutas tropicais



Tempo de preparo:
30 minutos

Rendimento:
8 porções

Tipo:
Receitas Leves

Nível:
Fácil

Ingredientes

1 xícara (chá) de Farinha de Arroz Solito Monsolí

1/2 xícara (chá) de aveia em flocos

4 colheres (sopa) de manteiga

4 colheres (sopa) de leite

Recheio da Torta:

2 xícaras (chá) de leite líquido

2 colheres (sopa) de mel

2 colheres (sopa) de amido de milho

meia colher (chá) de essência de baunilha

Montagem da Torta:

2 kiwis em fatias

3 morangos em fatias

1 carambola em fatias

1 colher (sopa) de mel

Modo de preparo

Em uma panela, coloque os ingredientes do creme, menos a baunilha e leve ao fogo, mexendo sempre, por 10 minutos, ou até que engrosse.

Tire do fogo, misture a baunilha e deixe esfriar coberta com filme plástico para não criar película.

Em uma tigela, misture os ingredientes da massa até que não grude nas mãos, e com ela, forre uma fôrma de 30cm de diâmetro de fundo removível.

Fure com um garfo e leve ao forno, preaquecido, por 15 minutos, ou até que doure levemente.

Retire do forno e deixe esfriar.

Coloque o creme frio e por cima espalhe as frutas misturadas.

Para a cobertura, em uma panela, coloque a água e a maisena e leve ao fogo, mexendo sempre, por 5 minutos, ou até que engrosse. Misture os ingredientes restantes.

Retire do fogo e espalhe sobre as frutas na torta. Leve à geladeira por 2 horas e desenforme.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br